

# Schulfest am Gymnasium mit buntem Programm

Schule stellt sich vor und eröffnet das Außengelände

**LANGENHAGEN (ok).** Schulfest am Gymnasium – und alle machen mit. Seit einem Jahr sind Schüler, Lehrer und Mitarbeiter im Neubau an der Theodor-Heuss-Straße und fühlen sich hier pudelwohl. „Wir sind jetzt wirklich angekommen“, sagt Schulleiterin Silke Kaune. Das neue Außengelände ist auch fertig, und die Schulgemeinschaft nutzt die Gelegenheit, es bei einem großen Schulfest einzuweihen.

Der Termin ist am Freitag, 5. April, zwischen 15 und 19 Uhr. Die Klassen, Profile und AGs haben sich ein vielfältiges Programm überlegt, bei dem Spaß und Spiel im Vordergrund stehen, und das Gymnasium zeigt, nach welchem Konzept die Mädchen und Jungen in der moder-



nen Schule lernen. Ein weiterer Programmpunkt ist das Fest der Kulturen. In der Aula laufen Theaterstücke, eine Lehrerband spielt, und eine Kleinkunsthöhle wird aufgebaut, die Big Band und der Chor treten auf. Ein Höhepunkt: ein Fußballspiel zwischen Schülern und Lehrern. Nicht nur Ehemalige, Eltern und Gäste sind eingeladen.

„Wir freuen uns auch auf die Viertklässler, die sich informieren wollen“, sagt Silke Kaune. Ein weiterer Termin für die angehenden Gymnasiasten ist am Donnerstag, 11. April, um 16 Uhr in der Aula.

Beim Schulfest wird auch das Außengelände eingeweiht.

Foto: Oliver Krebs

## Bekannte Gesichter auf der Bühne

**LANGENHAGEN (ok).** Die Feiertage sind vorbei, und die Mimuse begrüßt in der ersten Woche nach Ostern bekannte Gesichter auf der Bühne: Am Donnerstag, 4. April, bleiben den Besucher die Gedanken nicht im Verborgenen: Yann Yuro, Europameister und Vizeweltmeister der Mentalmagie, tritt ab 20

Uhr mit seinem Programm „Offenbarung“ im daunstars auf. Tickets zum Preis von 24 Euro gibt es an der Abendkasse. Mit seinem Programm „Unkraut vergeht nicht – 25 Jahre Anschiss“ ist Ausbilder Schmidt am Freitag, 5. April, ab 20 Uhr im Theatersaal zu sehen. Es gibt noch Karten zum Preis von 20 Euro.

## Offene Pforte auch im Wasserturm

**LANGENHAGEN (kra).** Im Rahmen des Programms der Offenen Pforte in Langenhagen gibt es für Naturfans noch eine ganz besondere Veranstaltung: Das Naturinformationszentrum Langenhagen (NIL) stellt am Sonnabend, 6. April, ab 16 Uhr im Wasserturm, Stadtparkallee 39, sich und seine Arbeit vor.

Dafür ist eine telefonische Anmeldung bei Hans-Jürgen Ratsch unter (0177) 7 31 95 51 erforderlich. Dabei gibt es ausführliche Informationen zum Fledermaus- und Bienengarten, zu der nachhaltigen Schülergenossenschaft „Imkerei der IGS List“ und zu Gebäudebrütern im alten Turm wie Waldkäuze, Dohlen, Turmfalken, Nilgänse und Fledermäuse.

Auch die Bienenwachsmanufaktur und die Drechslerwerkstatt können besichtigt werden.



Präsentiert seine „Offenbarung“: Yann Yuro. Foto: Yann Yuro



Ist am 5. April zu Gast im Theatersaal: Ausbilder Schmidt. Foto: Manfred Wegner

# Ostereier-Werkstatt

Bild bis zum 2. April direkt hochladen



„Ein Ei ausblasen, den Tuschkasten aufklappen und malen“, heißt die Devise. Foto: Privat

**LANGENHAGEN/WEDEMARK.** Es ist eine schöne Tradition. Kurz vor Ostern werden in vielen Familien in der Region Hannover Eier bunt und fantasievoll bemalt. Diese kleinen Kunstwerke schmücken dann Büsche, Bäume sowie Ostergestecke – und wir wollen so viel Kreativität belohnen. Beim Leser-Malwettbewerb „Ostereier-Werkstatt“ der Hanoverschen Allgemeinen Zeitung warten tolle Preise auf die Künst-

ler. Etwas ganz Besonderes haben wir uns diesmal für die jüngsten Künstler ausgedacht: Unter allen Kindern bis zum vollendeten zwölften Lebensjahr, die ihr Osterei bei uns hochladen, gibt es für den Sieger ein personalisiertes Malbuch von SOME.LIKE.IT.

So funktioniert es: Bemalen Sie ein Osterei, machen Sie ein möglichst schönes Foto davon und laden Sie das Bild bis zum 2. April

direkt hier hoch. Aus allen Ostereiern werden von unseren Lesern in einer großen Online-Abstimmung die schönsten Kunstwerke gewählt. Auf den Absender des schönsten Ostereis (in der Ü12-Kategorie) wartet ein personalisiertes One-Liner Portrait. Beide Preise werden von SOME.LIKE.IT gesponsert. Also: Schnell ein Ei ausblasen, den Tuschkasten aufklappen und malen. Wir wünschen viel Erfolg – und natürlich vor allem sehr viel Spaß bei dieser tollen Tradition!



Über diesen QR-Code kann das Bild direkt hochgeladen werden.

Ein fröhliches und sonniges Osterfest wünschen wir allen netten Menschen in Langenhagen!

Ihre **Sonja Vorwerk-Gerth GmbH**

Kastanienallee 6 · 30851 Langenhagen  
Tel. 05 11 - 768 46 75 · Mobil 0172 - 510 20 76  
www.vorwerk-gerth.de

**Wir machen Ihr NEST SICHER**

Einbruchschutz  
Videoüberwachung  
Alarmanlagen

**60 JAHRE GES GmbH**  
Günter Ernsthäuser Sicherheitstechnik

Stucken-Mühlen-Weg 14  
30855 Langenhagen  
Tel. 0511-74303030  
www.ernsthaeuser.de  
info@ernsthaeuser.de  
www.ernsthaeuser.de

Frohe und leckere **OSTERN**  
wünschen wir Ihnen und Ihrer Familie.

**Raute**

> Theodor-Heuss-Straße 18 | Langenhagen  
> Walsroder Str. 143 | Langenhagen  
www.baecerei-raute.de

**ECHO**  
IHRE VERTRAGTE WOCHENZEITUNG

**Der direkte Draht**  
zur Anzeige im Langenhagener Echo

Anzeigenannahme: Telefon: (05 11) 72 80 80 Online: www.extra-verlag.de  
Telefax: (05 11) 7 28 08 17 E-Mail: service@langenhagener-echo.de

\*Alle Artikel solange der Vorrat reicht. Für Druckfehler keine Haftung. Alle Preise sind in Euro incl. MwSt. Abgabe in handelsüblichen Mengen. Abbildungen ähnlich. Diese Angebote gelten nur in den nachfolgenden werbenden Märkten:

Mix Markt Hannover  
Inhaber: Dmitri Kuschiy  
Schierholzstr. 128  
30655 Hannover

Mo-Fr 09:00 - 19:00  
Sa 09:00 - 18:00

Angebote gültig von Di. 02.04. bis Sa. 06.04.2024

Schweineschulter wie gewachsen 1 kg <b>3.99</b>	Hackfleisch vom Schwein 1 kg <b>4.59</b>	Schälrippen vom Schwein 1 kg <b>4.59</b>	Schweine Nacken ohne Knochen 1 kg <b>6.69</b>
Marinierter Schaschlik vom Schweine Nacken 1 kg <b>6.99</b>	Marinierte Schälrippen vom Schwein 1 kg <b>4.99</b>	Schweine-Bauch mariniert in Scheiben 1 kg <b>4.99</b>	Marinierte Holzfällersteaks aus der Schweine-Schulter 1 kg <b>4.99</b>
Äpfel verschiedene Sorten Herkunft, Kl.: laut Auszeichnung 1 kg <b>0.99</b>	Orangen Herkunft, Kl.: laut Auszeichnung 1 kg <b>1.49</b>	Auberginen Herkunft, Kl.: laut Auszeichnung 1 kg <b>1.99</b>	Tomaten Herkunft, Kl.: laut Auszeichnung 1 kg <b>2.79</b>